

厳選された原材料と磨き抜かれた醸造技術が織り成す

熊本の天然地下水を育むお米「水の恵み」使用

# 匠の味噌

無添加・米麦合わせ

## 老舗味噌蔵 山内本店 の輝る技術力

### ●歴史

本年創業二百六十余年続く老舗味噌・醤油醸造元です。  
熊本城の城下町「新町」にて宝暦年間より創業。  
今は、良質の水が豊富な菊陽町原水にて味噌・  
醤油の醸造をしております。



山内本店 技術顧問永田富浩は、

平成7年度厚生労働大臣より 卓越技能者「現代の名工」に認定。

平成8年度 農林水産大臣より「フードマイスター」に認定。

平成11年度 天皇陛下より「黄綬褒章」受章。

\*「現代の名工」「フードマイスター」「黄綬褒章」の認定者は全国で1人。

山内本店は、熊本の地下水を守るため涵養田の活動に取り組んでいます。



熊本のおいしい水のおかげで、おいしい味噌醤油をつくることができます。

山内本店の工場がある菊池郡菊陽町は、熊本市の地下水を育てるとも重要な地域。恩恵を受けている熊本の水を、育てる活動をしたと考え、平成21年、中小企業としては初めて水循環型営農推進協議会と協定を締結し、毎年、休耕田に水を張ったり、耕作がされていない田んぼで涵養米を育てるために、農家に助成金を出すなど地下水の涵養に取り組んでいます。



平成25年には、地下水涵養の取り組みを認められ、第22回「くまもと環境賞」では「くまもと水の国賞」を受賞しました。

株式会社

おかげさまで創業二百六十余年

山内本店

〒869-1102  
熊本県菊池郡菊陽町原水5548

TEL 096-232-3300  
FAX 096-232-2217

まぼろしの味噌 | 検索

<http://www.e-umeya.com/>